GE83DTR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

Представьте...

возможности

Благодарим вас за приобретение изделия компании Samsung. Зарегистрируйте приобретенное изделие на веб-сайте:

www.samsung.com/global/register



ОГЛАВЛЕНИЕ

КРАТКИЙ СПРАВОЧНИК

Приготовление продуктов

1. Поместите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Мощность СВЧ** один или несколько раз.



2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



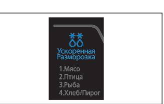
3. Нажмите кнопку **Старт**.



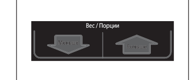
Результат. Начнется процесс приготовления. Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

Ускоренная разморозка продуктов

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз.



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **Больше/Меньше**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Добавление 30 секунд

Не извлекайте продукты из печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько требуется.



Приготовление продуктов на гриле

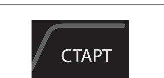
1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**, затем нажмите кнопку **Старт**.



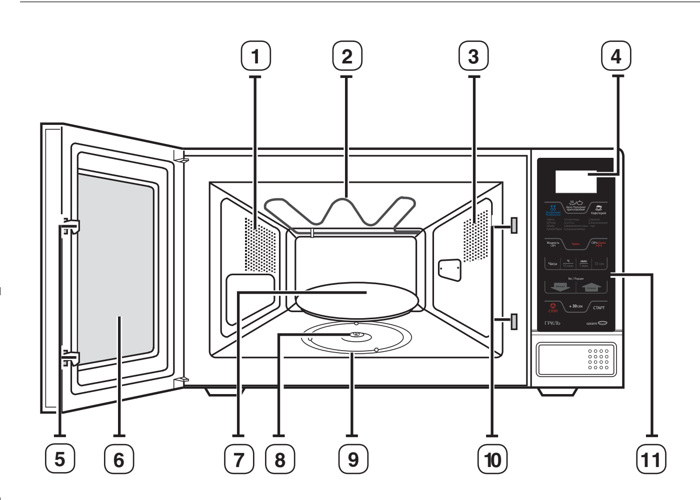
2. Поместите продукты на подставку. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

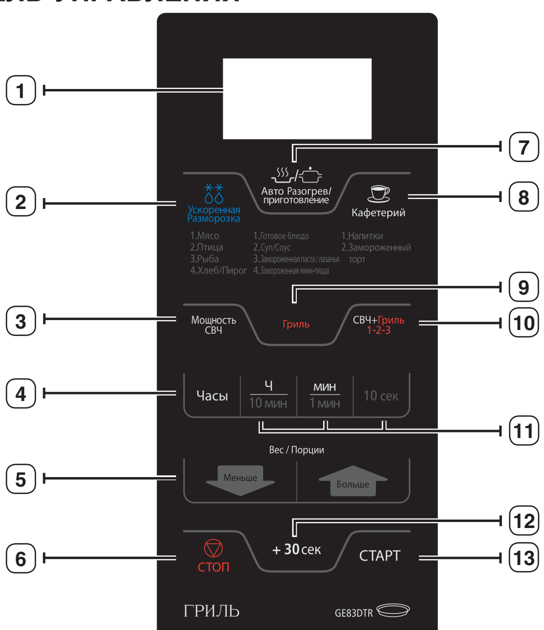


ПЕЧЬ



1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
2. ГРИЛЬ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. МУФТА
9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
10. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

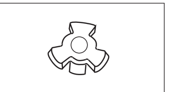


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ
4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
5. КНОПКИ БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ ОТМЕНЫ
7. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
8. РЕЖИМ «КАФЕТЕРИЙ»
9. РЕЖИМ «ГРИЛЬ»
10. КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»
11. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ
12. КНОПКА +30 сек
13. КНОПКА «СТАРТ»

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

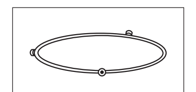
В зависимости от модели печи в ее комплект могут входить принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.



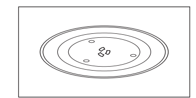
Назначение: муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.



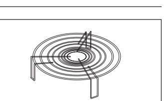
Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.



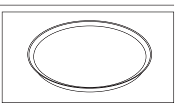
Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, которая легко снимается для очистки.

4. **Металлическая подставка**. Располагается на вращающемся подносе.



Назначение: металлическая подставка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.

5. **Блюдо для приготовления с хрустящей корочкой**, подробнее см. на стр. 20.



Назначение: используется для автоматического или ручного приготовления пищи с хрустящей корочкой.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАННОГО РУКОВОДСТВА

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи Samsung. Данное руководство пользователя содержит важную информацию об использовании микроволновой печи.

- Меры предосторожности
- Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи
- Полезные советы по приготовлению блюд

Кроме того, в руководство включен краткий справочник по основным функциям микроволновой печи.

- Приготовление продуктов
- Автоматическая ускоренная разморозка продуктов
- Приготовление на гриле
- Увеличение времени приготовления

В начале руководства приводятся схемы микроволновой печи и панели управления. Это позволит упростить работу с печью.

СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом работы ознакомьтесь с данным руководством и храните его в надежном месте около устройства для получения справочных сведений.
- Используйте это устройство только в целях, описанных в настоящем руководстве. Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность. Содержащиеся в этом руководстве предупреждения и инструкции по технике безопасности не охватывают все условия и ситуации, которые могут возникнуть. Поэтому при установке, эксплуатации и обслуживании данного устройства вы должны быть внимательны, соблюдать осторожность и руководствоваться здравым смыслом.
- Поскольку это руководство относится сразу к нескольким моделям, некоторые характеристики данного устройства могут незначительно отличаться от описанных ниже, а отдельные знаки предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов или проблем обращайтесь в ближайший сервисный центр или посетите веб-сайт www.samsung.com для получения справочных и информационных материалов.

Важные знаки безопасности и меры предосторожности

В этом руководстве используются следующие символы:

⚠ ОСТОРОЖНО!	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению серьезной травмы или летальному исходу**.
⚠ ВНИМАНИЕ!	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению незначительной травмы или порче имущества**.
⚠ ВНИМАНИЕ!	Чтобы снизить риск травм, возгорания, взрыва и поражения электрическим током при пользовании микроволновой печью, соблюдайте указанные меры предосторожности.

	ЗАПРЕЩЕНО выполнять эти действия.
	НЕ разбирать.
	НЕ прикасаться.
	Строго следуйте инструкции.
	Отключите сетевой шнур от розетки.
	Для предотвращения поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Для получения справки обратитесь в сервисный центр.
	Примечание
	Важно

 Знаки строгого предупреждения при установке

Подключите сетевой шнур к отдельной розетке, находящейся на стене прямо за печью или чуть выше, и используйте эту розетку только для данного устройства. Сетевой шнур должен быть надежно подключен к розетке. Не используйте удлинительные шнуры.

- Применение удлинительных шнуров или подключение в одну розетку с данным устройством других потребителей электроэнергии с использованием разветвителей может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не используйте электрические трансформаторы. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Данная микроволновая печь предназначена для использования только на столах, тумбах и т. д. и не должна устанавливаться в шкафах.

 Не устанавливайте устройство около источников тепла и легковоспламеняющихся материалов.
Не устанавливайте устройство во влажных, пыльных и замасленных местах, в зоне попадания прямых солнечных лучей и в местах, подверженных воздействию воды (дождя).
Не устанавливайте устройство в местах, где возможна утечка газа.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Данное устройство не предназначено для установки в автомобилях, жилых автоприцепах и подобных транспортных средствах.

 Устройство должно быть заземлено надлежащим образом.
Не подключайте заземление устройства к газопроводным трубам, пластиковым водопроводным трубам и телефонным линиям.

- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.
- Никогда не включайте сетевой шнур в розетку, которая не заземлена надлежащим образом; предварительно убедитесь, что он соответствует параметрам местной сети.

 Предупреждающие знаки при установке

 Данное устройство необходимо расположить таким образом, чтобы сетевой шнур доставал до розетки.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию вследствие утечки тока.

Устанавливайте устройство на твердой ровной поверхности, способной выдержать его вес.

- Невыполнение этого требования может привести к появлению нежелательной вибрации и шума и возникновению проблем с устройством.

Устанавливайте устройство на надлежащем расстоянии от стен.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Над печью должно остаться достаточно свободного пространства.

 Знаки строгого предупреждения по использованию электрической сети

 Регулярно удаляйте воду, пыль и посторонние вещества со штепсельной вилки и контактов сухой тканью.

- Отключите сетевой шнур от розетки и протрите его сухой тканью.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Подключайте вилку шнура питания в настенную розетку таким образом, чтобы сетевой шнур шел от розетки вниз.

- Если подключить сетевой шнур в розетку наоборот, это может привести к повреждению электрических проводов в шнуре и последующему поражению электрическим током или возгоранию.



Сетевой шнур должен надежно подключаться к розетке.
Не используйте поврежденные сетевые шнуры, поврежденные штепсельные вилки и непрочно закрепленные на стене розетки.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Не тяните за сетевой шнур и не изгибайте его слишком сильно. Не перекручивайте и не перевязывайте его.
Не вешайте сетевой шнур на металлические объекты, не ставьте на него тяжелые предметы, не пропускайте сетевой шнур между объектами и не укладывайте в пространство за устройством.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Вынимая штепсельную вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

- Отключая сетевой шнур от розетки, держитесь за штепсельную вилку.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



В случае повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

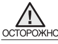


Предупреждающие знаки по использованию электрической сети



Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите сетевой шнур от розетки. Необходимо также отключать его от розетки на время грозы.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Знаки строгого предупреждения при эксплуатации



В случае утечки газа (например, пропана или сжиженного природного газа) немедленно проветрите помещение, не трогая штепсельную вилку. Не прикасайтесь к устройству и сетевому шнуру.

- Не используйте вентиляторы.
- Возникновение искры может привести к взрыву или возгоранию.

Не касайтесь дверцы, нагревателя и других компонентов печи во время приготовления пищи или сразу после него.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Данное устройство нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

Перемещая нагревательные элементы, используйте специальные приспособления, наденьте поставляемые с продуктом защитные перчатки и убедитесь, что устройство после использования достаточно остыло (не менее десяти минут после приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме).

Чтобы избежать ожогов, ВСЕГДА используйте прихватку, вынимая посуду из печи.

Открывая дверцу, держитесь на расстоянии вытянутой руки от печи.
Причина: выходящий из печи пар или горячий воздух может вызвать ожоги.

При разогреве напитков в печи они могут резко закипать уже после прекращения воздействия микроволн. Поэтому при извлечении контейнеров с жидкостями из печи необходимо соблюдать осторожность. Чтобы избежать таких ситуаций, ВСЕГДА оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — за это время их температура выровняется. Если необходимо, помешивайте жидкости во время разогрева и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте после него. Если вы получили ожог, доставая напиток из печи, окажите себе ПЕРВУЮ ПОМОЩЬ, выполнив следующие действия.

- Погрузите обожженный участок тела в холодную воду как минимум на 10 минут.
- Перевяжите чистым сухим бинтом.
- Не смазывайте ожог кремами, маслами или лосьонами.
- Обратитесь к врачу.

Чтобы избежать травм, в случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнять производитель либо квалифицированный специалист (например, в центре обслуживания).

Следите за детьми, не позволяйте им играть с данным устройством.

Не рекомендуется разогревать в микроволновой печи сырые и вареные яйца в скорлупе, поскольку они могут лопнуть даже после выключения печи.

ВНИМАНИЕ! Детское питание и молоко перед кормлением ребенка необходимо размешивать или взбалтывать. Кроме того, следует проверять их температуру во избежание ожогов.

ВНИМАНИЕ! Самостоятельное использование печи детьми допускается только в том случае, если они были должным образом проинструктированы и осознают опасность, грозящую им в случае неправильного использования печи.

ВНИМАНИЕ! При работе печи в комбинированном режиме дети могут пользоваться печью только под присмотром взрослых из-за большой температуры нагрева в этом режиме.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующих опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или при их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.

ОСТОРОЖНО! Некоторые доступные снаружи части печи могут нагреваться в процессе ее работы. Ограничьте доступ маленьких детей к печи во избежание ожогов.

ОСТОРОЖНО! Перед заменой лампы во избежание поражения электротоком убедитесь, что устройство выключено.



Не касайтесь сетевого шнура влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Если в печи готовится пища, не отключайте печь путем отсоединения сетевого шнура от розетки.

- При повторном включении штепсельной вилки в розетку может возникнуть искра, которая приведет к поражению электрическим током или возгоранию.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте, поскольку они могут представлять опасность для детей.

- Надев упаковочный материал на голову, ребенок может задохнуться.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или при их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током, травмам и ожогам.

Используйте данное устройство только для приготовления пищи.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Прежде чем помещать в печь герметичные контейнеры (бутылки с молоком и детским питанием и т. д.), открывайте их. Перед приготовлением яиц, каштанов, орехов и других продуктов, заключенных в скорлупу, ножом делайте в них отверстия.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам и травмам вследствие разрыва продуктов.

Не касайтесь внутренних стенок устройства сразу после приготовления: после разогревания небольшого объема пищи или длительного нагрева внутренние стенки устройства становятся горячими.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Не используйте алюминиевую фольгу, металлические объекты (посуду, вилки и т. п.) и контейнеры с золотыми или серебряными ободками.

- Это может привести к искрению или возгоранию.

Не используйте для приготовления или разогрева пластиковые или картонные контейнеры.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Убедитесь, что продукты не соприкасаются с нагревательным элементом при приготовлении в печи.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте еду.

- Это может привести к возгоранию.

Не нагревайте еду, завернутую в бумагу, например в газеты или страницы журналов.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не размещайте около печи легковоспламеняющиеся аэрозоли и другие предметы.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

Не открывайте дверцу, если пища во внутренней камере пригорает.

- Если открыть дверцу, в печь попадет кислород, что может привести к возгоранию.

Не помещайте пальцы, инородные вещества и металлические предметы, такие как булавки и иголки, в воздуховоды и отверстия. При попадании инородных веществ в отверстия вытащите штепсельную вилку из розетки электросети и обратитесь к поставщику изделия или в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или травме.



НИКОГДА не наполняйте посуду жидкостью доверху. Используйте посуду расширяющейся кверху формы — это позволит предотвратить переливание жидкости во время кипения. Бутылки с узким горлышком могут лопнуть от перегрева.

НИКОГДА не разогревайте детские бутылки с надетой соской — бутылка может взорваться от перегрева.

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам и внутренним стенкам печи до ее полного охлаждения.

Избегайте попадания воды на сетевой шнур или вилку. Не располагайте сетевой шнур вблизи нагревающихся поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если сетевой шнур или штепсельная вилка повреждены.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ пустую микроволновую печь. В целях безопасности питание будет отключено автоматически. Печью снова можно будет пользоваться через 30 минут. Рекомендуется всегда держать внутри печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит микроволны.

ВНИМАНИЕ! Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не включайте печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ! Не разогревайте жидкости и продукты в герметичных емкостях — это может привести к взрыву.



В случае заливания печи немедленно отключите ее от электропитания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если при работе печи появляется странный шум, дым или запах гари, немедленно отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Не пытайтесь самостоятельно разбирать, ремонтировать и модифицировать изделие.

- Поскольку через детали устройства проходит ток высокого напряжения, это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Вы можете подвергнуться воздействию электромагнитного излучения.
- Если необходимо отремонтировать устройство, обращайтесь в ближайший сервисный центр.

ОСТОРОЖНО! Если вы не являетесь квалифицированным специалистом, не выполняйте самостоятельно никаких ремонтных работ, связанных со снятием элементов корпуса, защищающих от воздействия микроволнового излучения, — это опасно.



В случае попадания в устройство воды или иных инородных веществ отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если во время работы печи появляется дым, выключите печь или отсоедините ее от розетки. Не открывайте дверцу во избежание возгорания.



Предупреждающие знаки по эксплуатации



Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлическую посуду, посуду с позолоченными или серебряными ободками, шампуры, вилки и т. д. Удаляйте проволочные зажимы с бумажной или пластиковой упаковки продуктов. **Причина:** возникающее искрение может повредить печь.

Разогревая продукты в пластиковой или бумажной упаковке, следите за печью, чтобы не допустить возгорания.

Для разогрева или приготовления небольшого объема пищи требуется меньше времени.
Использование для небольших объемов пищи обычной длительности готовки или разогрева может привести к тому, что пища перегреется или подгорит.

Во время работы печи могут раздаваться щелчки (особенно при разморозке продуктов).
Причина: смена выходной мощности. Это нормальное явление.



НИКОГДА не позволяйте детям пользоваться микроволновой печью или играть с нею. Не оставляйте их без присмотра около включенной печи. Не храните и не прячьте над печью вещи, которые могут заинтересовать детей.

Следите за детьми, не позволяйте им играть с данным устройством.

Соблюдайте осторожность: разогретые напитки и продукты могут быть очень горячими.

- Соблюдайте особую осторожность при кормлении детей: убедитесь, что пища в достаточной мере остыла.

Соблюдайте осторожность, разогревая воду, напитки и другие жидкости.

- Помешивайте жидкости во время разогрева или перемешайте после него.
- Не используйте скользкие контейнеры с узким горлышком.
- Извлекайте контейнеры не ранее чем через 30 секунд после завершения нагрева.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам из-за внезапного переливания жидкости через край контейнера.

Не касайтесь продукта, посуды, внутренних поверхностей камеры и двери, металлических внешних поверхностей в процессе или сразу после окончания приготовления. Они могут быть горячими, и вы можете обжечься.

- Используйте прихватки: продукт и посуда могут быть очень горячими, и вы можете обжечься.
- Если вы вынимаете посуду с продуктом из печи неаккуратно, без надежной фиксации, посуда может опрокинуться, и горячий продукт может попасть на вас, вызвав ожоги.

Если поверхность повреждена, отключите питание устройства.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Стекло может повредиться или разбиться.

Не становитесь на устройство, не ставьте и не кладите на него другие предметы (например, белье, крышку печи, зажженные свечи и сигареты, блюда, химические препараты, металлические предметы и т. д.).

- Дверца может прищемить ткань.
- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, травмам, возгоранию или поражению электрическим током.

Не касайтесь устройства влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Не распыляйте на поверхность устройства инсектициды и другие летучие вещества.

- Это вредно для людей и может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию или поражению электрическим током.

Не давите слишком сильно на внутренние стенки и дверцу устройства и не стучите по ним.

- Это может привести к деформации устройства и травмам вследствие утечки электромагнитного излучения.
- Если опереться на дверцу, устройство может упасть и причинить травму.
- Если дверца повреждена, не пользуйтесь устройством и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не устанавливайте устройство над предметами и поверхностями, изготовленными из хрупких материалов, такими как раковина, стеклянная полка и т. д., а также на такие предметы и поверхности.

- Это может повредить раковину или стеклянный предмет.

Перед использованием устройства обязательно закрывайте дверцу.

- Использование устройства, загрязненного остатками пищи или другими посторонними веществами, может привести к возникновению проблем в его работе.

Соблюдайте осторожность, снимая упаковку с продуктов сразу после их извлечения из устройства.

- Если продукты горячие, при снятии упаковки может вырваться горячий пар, который вызовет ожоги.

Отключая устройство от розетки, не тяните за сетевой шнур. Возьмитесь непосредственно за штепсельную вилку и аккуратно потяните на себя.

- Повреждение сетевого шнура может привести к короткому замыканию, возгоранию или поражению электрическим током.


Не подходите слишком близко и не приближайте лицо к устройству во время приготовления, сразу после него или при открывании дверцы.

- Следите, чтобы дети не подходили близко к устройству.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Следите за тем, чтобы во время открытия дверцы на ней не было продуктов и тяжелых предметов.

- Продукты и предметы могут упасть, вызвав ожоги и травмы.

Не охлаждайте чрезмерно дверцу, внутренние стенки устройства и посуду, поливая их водой во время или сразу после приготовления.

- Это может повредить устройство. Горячий пар и брызги воды могут вызвать ожоги и травмы.

Устройством нельзя управлять с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

 Знаки строгого предупреждения при очистке


Не очищайте устройство, распыляя на него воду.
Не используйте для очистки спирт, бензол и растворители.

- Это может привести к потере цвета, деформации, повреждению, поражению электрическим током и возгоранию.

Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от розетки и удалите остатки пищи с дверцы и из камеры.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ абразивные чистящие средства или острые металлические щетки для чистки стекла дверцы печи. Такие средства могут поцарапать стекло, что приведет к его разрушению.

Не сушите в микроволновой печи бумагу и одежду.

В целях безопасности не применяйте для очистки печи оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.

При очистке поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, поэтому следует ограничить доступ детей к печи (только для моделей с режимом очистки).

Перед очисткой следует удалить пролитую жидкость и извлечь из печи оставленную там посуду (только для моделей с режимом очистки).

 Предупреждающие знаки при очистке


Необходимо регулярно чистить печь и удалять из нее все остатки пищи.

Загрязнение печи может привести к повреждению поверхности, что негативно отразится на работе устройства, и его дальнейшее использование будет небезопасным.


Очищая печь внутри и снаружи, соблюдайте осторожность, чтобы не получить травму.

- Острые края печи могут причинить травму.

Для очистки печи не используйте пароочистители.

- Это может привести к коррозии.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для здоровья чрезмерному воздействию микроволн.

А. Никогда не включайте микроволновую печь с открытой дверцей, не производите никаких действий с блокирующим механизмом (защелками дверцы) и не вставляйте никакие предметы в отверстия блокирующего механизма.

Б. Не допускайте попадания предметов между дверцей печи и передней панелью и накапливания остатков пищи и чистящих средств на уплотнителе. После каждого использования печи протирайте дверцу и ее уплотнитель сначала влажной, а затем сухой тканью.

В. Не включайте поврежденную печь до тех пор, пока ее не отремонтируют квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя. Внимательно следите, чтобы дверца микроволновой печи плотно закрывалась, а следующие компоненты не были повреждены:
1) дверца (не должна быть погнута);
2) петли дверцы (должны быть целыми и надежно закрепленными);
3) уплотнители дверцы и уплотняемые поверхности.

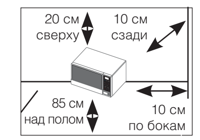
Г. Любые ремонтные работы или изменения конструкции печи должны выполнять квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя.

Данное устройство является ISM-оборудованием (Industrial, Scientific and Medical — промышленное, научное и медицинское оборудование) группы 2 класса B. К группе 2 относится все ISM-оборудование, в котором радиочастотная энергия вырабатывается и/или используется в виде электромагнитного излучения для обработки материалов, а также оборудование для электродуговой сварки и электроэрозионной обработки. В класс B входит оборудование, пригодное для использования в жилых строениях и строениях, напрямую подключенных к сетям электропитания с низким напряжением, которые подводятся к жилым домам.

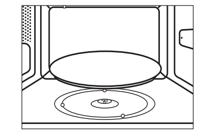
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

☛ Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или блоком, который можно приобрести у производителя или в службе технической поддержки. В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

☛ Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

РУССКИЙ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

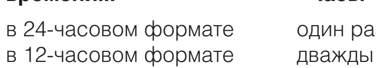
Микроволновая печь оснащена встроенными часами. Когда питание печи будет включено, на дисплее автоматически отобразится значение «12:00».

Установите текущее время. Время можно отображать в 24-часовом или 12-часовом формате. Настраивать часы необходимо в следующих случаях:

- при установке микроволновой печи и первом подключении к сети;
- после сбоя питания.

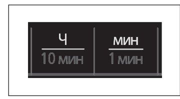
Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1. **Для отображения времени...** — **нажмите кнопку «Часы»...**



Для отображения времени...	нажмите кнопку «Часы»...
в 24-часовом формате	один раз
в 12-часовом формате	дважды

2. Установите часы с помощью кнопки **Ч** и минуты с помощью кнопки **мин**.



3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.



Результат. Текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормальное явление.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после нажатия кнопки «Старт».

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка **Старт**?
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца?
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты «переготовлены» либо недоготовлены.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормальное явление. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если помехи повлияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите сетевой шнур от сети, а затем снова включите его. Повторно установите время.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.
ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса.
Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Мощность СВЧ**.



   Результат. На дисплее отобразится максимальный уровень мощности 850 Вт.
   Нажимайте кнопку **Мощность СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности.

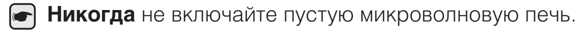
2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.



   Результат. Включится подсветка печи, поднос начнет вращаться.
   1) Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.
   2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
   3) На дисплее снова отобразится текущее время.



Никогда не включайте пустую микроволновую печь.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	850 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт

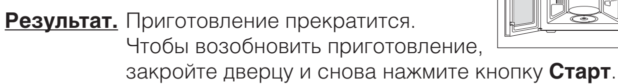
Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

Если вы выбираете более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

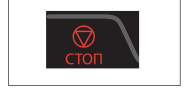
Приготовление пищи можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние блюда.

1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.

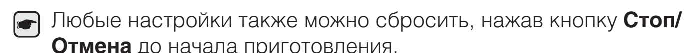


Результат. Приготовление прекратится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт**.

2. Чтобы полностью остановить приготовление: нажмите кнопку **Стоп/Отмена**.



Результат. Приготовление прекратится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп/Отмена**.



Любые настройки также можно сбросить, нажав кнопку **Стоп/Отмена** до начала приготовления.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки «+30 сек».

1. Нажимайте кнопку **+30 сек** так, чтобы с каждым нажатием добавить 30 секунд ко времени приготовления.



2. Нажмите кнопку **Старт**.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме автоматического разогрева и приготовления есть четыре стандартные настройки времени приготовления.
Нет необходимости вручную устанавливать время приготовления или уровень мощности.
Число порций можно задать нажатием кнопок «Больше/Меньше».
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

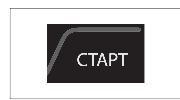
1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Авто Разогрев/приготовление** один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок **Больше/Меньше** (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат. Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:

1) Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал.
2) Сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту).
3) На дисплее снова отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

РУССКИЙ

ПАРАМЕТРЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

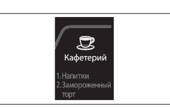
В приведенной ниже таблице перечислены программы автоматического разогрева и приготовления с указанием веса продуктов, времени приготовления и соответствующими рекомендациями.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (охлажденные)	300–350 г 400–450 г	3 мин	Поместите блюдо на керамическую тарелку и накройте пищевой пленкой. Данная программа подходит для приготовления блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарниры, такие как картофель, рис или макаронные изделия).
2. Суп/соус (охлажденные)	200–250 г 300–350 г 400–450 г	3 мин	Налейте суп или соус в глубокую керамическую суповую тарелку или чашу. Закройте крышкой на время разогрева и выдержки. Размешайте до и после выдержки.
3. Замороженная паста/лазанья	200 г 400 г	3 мин	Налейте суп или соус в глубокую керамическую суповую тарелку или чашу. Закройте крышкой на время нагрева и выдержки. Размешайте до и после выдержки.
4. Замороженная мини-пицца	150 г (4–6 кусков) 250 г (7–9 кусков)	-	Равномерно расположите пироги с начинкой или мини-пиццы на подставке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «КАФЕТЕРИЙ»

В режиме «Кафетерий» время приготовления устанавливается автоматически.
Число порций можно задать нажатием кнопок «Больше/Меньше».
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Кафетерий** один или несколько раз.



2. Установите размер порции с помощью кнопок **Больше/Меньше** (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку **Старт**.



Результат. Начнется процесс приготовления. По его окончании произойдет следующее:
1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
3) на дисплее снова отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

НАСТРОЙКИ РЕЖИМА «КАФЕТЕРИЙ»

В следующей таблице перечислены автоматические программы для разогрева напитков и размораживания замороженных кондитерских изделий.
Таблица содержит информацию о количестве блюд, времени выдержки и соответствующие рекомендации.
Программа 1 использует только микроволны. Программа 2 использует микроволны и гриль.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Напитки Кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1–2 мин	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в середину вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Тщательно размешайте до и после выдержки. Соблюдайте осторожность, вынимая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2. Замороженный торт	100 г (1 кусок) 200 г (2 куска) 300 г (2–3 куска) 400 г (3–4 куска) 500 г (4 куска)	5–15 мин	Выложите куски замороженного пирога (-18 °C) в ряд на металлической подставке. Более крупные куски и кексы выложите на вращающийся поднос. Положите один кусок в центр; два куска напротив друг друга; три-четыре куска — по кругу. В процессе приготовления пирог нагреется, у него образуется корочка. Эта программа предназначена для разрезанных на куски пирогов (таких как яблочный пирог с крошкой, штрудель, пирог с маком) и маленьких кексов. Программа не предназначена для цельных пирогов, тортов с кремом и тортов с шоколадной глазурью.

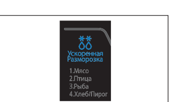
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

Режим автоматической ускоренной разморозки позволяет размораживать мясо, птицу и рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** один или несколько раз **(см. таблицу на следующей странице)**.



2. Выберите вес продуктов с помощью кнопок **Больше/Меньше**. Максимальный вес продуктов — 2000 г.



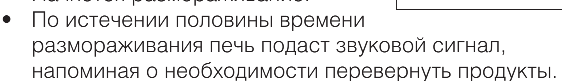
3. Нажмите кнопку **Старт**.

СТАРТ

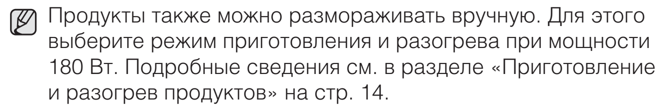
Результат.



- Начнется размораживание.



- По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт**, чтобы продолжить размораживание.



Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на стр. 14.

РУССКИЙ



НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.
Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку.
Поместите мясо, птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код/ продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–2000 г	20–60 мин	Оберните края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–2000 г	20–60 мин	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек курицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200–2000 г	20–50 мин	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для рыбного филе.
4. Хлеб/ Пирог	100–1000 г	5–20 мин	Положите хлеб на бумажное полотенце; переверните хлеб, когда печь подаст звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо, и, если возможно, переверните его, когда печь подаст звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается при открытии дверцы). Эта программа предназначена для всех видов хлеба, цельного и нарезанного, а также для булочек и французских батонов. Расположите булочки по кругу. Эта программа предназначена для всех видов выпечки из дрожжевого, бисквитного и слоеного теста, а также для творожных тортов. Программа не предназначена для выпечки из песочного теста, тортов с фруктами и кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим ручной разморозки на уровне мощности 180 Вт. Дополнительные сведения по ручной разморозке и установке времени размораживания см. на стр. 28.

РАЗМЕЩЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

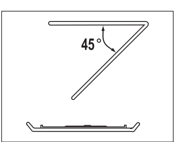
При приготовлении продуктов на гриле используется нагревательный элемент. Он может быть установлен только в одно положение. При необходимости поместить его вертикально даются дополнительные инструкции.

- Горизонтальное положение для приготовления в комбинированном режиме или на гриле.

Положение нагревательного элемента можно изменять, только когда он холодный. Для установки его в вертикальное положение не прикладывайте излишних усилий.

Чтобы расположить нагревательный элемент...	Сделайте...
Горизонтально (приготовление на гриле или в комбинированном режиме «СВЧ+Гриль»)	• Потяните нагревательный элемент на себя. • Подтолкните его вверх так, чтобы расположить параллельно потолку камеры печи.

При очистке верхней внутренней части печи удобно повернуть нагревательный элемент вниз на 45°.



ВЫБОР ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, кухонные полотенца и т. д.

Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой. Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.

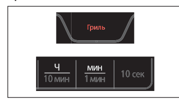


Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 22.

ГРИЛЬ

Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется подставка для гриля.

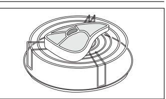
1. Разогрейте печь до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, и установите время с помощью кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



2. Нажмите кнопку **Старт**.



3. Откройте дверцу печи и положите продукты на подставку.
   Закройте дверцу.



4. Нажмите кнопку **Гриль**.

   Результат. На дисплее отобразится следующее:
   : 0



5. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек.** Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.



6. Нажмите кнопку **Старт**.

   Результат. Начнется приготовление еды на гриле. По его окончании произойдет следующее:
   1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
   2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
   3) на дисплее снова отобразится текущее время.



Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из печи, поскольку они могут быть очень горячими. Убедитесь, что нагревательный элемент установлен горизонтально.

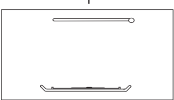
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

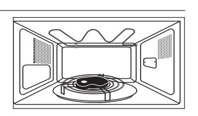
ВСЕГДА пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклянная или керамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

ВСЕГДА используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

1. Убедитесь, что нагревательный элемент установлен горизонтально (подробности см. на стр. 18).



2. Откройте дверцу печи.
   Положите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос.
   Закройте дверцу.

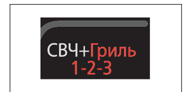


3. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль**.

   Результат. На дисплее отобразится следующее:

   СВЧ+Гриль (режим «микроволны и гриль»)

   600 Вт (выходная мощность)



Нажимайте кнопку **СВЧ+Гриль** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности.

Задать температуру гриля невозможно.

4. Задайте время приготовления на гриле нажатием кнопок **10 мин, 1 мин** и **10 сек.** Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.



5. Нажмите кнопку **Старт**.

   Результат. Начнет работать комбинированный режим. По его окончании произойдет следующее:
   1) печь подаст четырехкратный звуковой сигнал;
   2) сигнал напоминания об окончании приготовления прозвучит три раза (с интервалом в минуту);
   3) на дисплее снова отобразится текущее время.

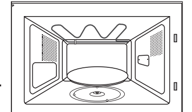


Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

За счет использования блюда для приготовления с хрустящей корочкой у продукта может образоваться золотистая корочка не только сверху (с помощью гриля), но и снизу, где корочка появляется благодаря высокой температуре этого специального блюда. В таблице перечислены продукты, которые можно готовить на этом блюде (см. следующую страницу).
На блюде для приготовления с хрустящей корочкой также можно поджаривать бекон, яичницу, сосиски и т. п.

1. Положите блюдо прямо на вращающийся поднос и разогрейте его в самом мощном комбинированном режиме (600 Вт + гриль), соблюдая указания, представленные в таблице.



Для извлечения блюда из печи всегда используйте прихватку, поскольку блюдо сильно нагревается.

2. Смажьте блюдо растительным маслом, чтобы поджариваемые продукты (например, бекон или яичница) подрумянились.

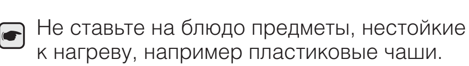


ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что блюдо для приготовления с хрустящей корочкой покрыто слоем тефлона, нестойкого к царапинам. Не разрезайте продукты, лежащие на этом блюде, ножом или другими острыми предметами.

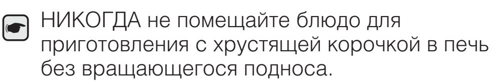


ВНИМАНИЕ! Чтобы не поцарапать поверхность блюда, используйте пластиковые приборы или снимайте приготовленные продукты с блюда, прежде чем разрезать их.

3. Поместите продукты на блюдо.

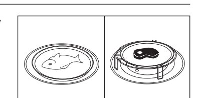


Не ставьте на блюдо предметы, нестойкие к нагреву, например пластиковые чаши.



НИКОГДА не помещайте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой в печь без вращающегося подноса.

4. Поместите блюдо на металлическую подставку или на вращающийся поднос.



5. Выберите нужное время приготовления и мощность. См. таблицу на следующей странице.

Чистка блюда для приготовления с хрустящей корочкой

Промойте блюдо теплой водой со средством для мытья посуды, затем сполосните чистой водой.

Не используйте жесткие щетки и губки с жестким покрытием, чтобы не повредить тефлоновый слой.

Примечание

Блюдо для приготовления с хрустящей корочкой НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине.

НАСТРОЙКИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЮДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Рекомендуется ставить блюдо для приготовления с хрустящей корочкой непосредственно на вращающийся поднос.
Разогрейте блюдо в режиме 600 Вт + гриль, затем следуйте указаниям, представленным в таблице.

Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощ-ность	Время приготов-ления	Рекомендации
Бекон	4 ломтика (80 г)	3 мин	600 Вт + гриль	3,5–4 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите ломтики на блюдо один рядом с другим. Поместите блюдо на подставку.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.)	3 мин	450 Вт + гриль	4,5–5 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Разрежьте помидоры пополам. Положите сверху немного сыра. Расположите помидоры на блюде по кругу. Поместите блюдо на подставку.

Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощность	Время приготовления	Рекомендации
Рубленые котлеты (замороженные)	2 шт. (125 г)	3 мин	600 Вт + гриль	7–7,5 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Расположите замороженные рубленые котлеты на блюде по кругу. Поместите блюдо на подставку. Переверните через 4–5 минут.
Французские батоны (замороженные)	200–250 г (2 куска)	4 мин	450 Вт + гриль	8–9 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите один французский батон в середину блюда, два — рядом друг с другом. Поместите блюдо на подставку.
Пицца (замороженная)	300–350 г	4 мин	600 Вт + гриль	9–10 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поместите блюдо на подставку.
Печеный картофель	250 г 500 г	3 мин	600 Вт + гриль	5–6 мин 8–9 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Разрежьте картофель пополам. Положите картофель на блюдо разрезом вниз. Расположите картофелины по кругу. Поместите блюдо на подставку.

Продукты	Размер порции	Время разогрева	Мощность	Время приготовления	Рекомендации
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	4 мин	600 Вт + гриль	7–8 мин 9–10 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Смажьте блюдо растительным маслом (1 столовая ложка). Расположите рыбные палочки на блюде по кругу. Переверните через 4 минуты (если на блюде 5 палочек) или через 6 минут (если на блюде 10 палочек).
Куриные медальоны (замороженные)	125 г 250 г	4 мин	600 Вт + гриль	5–5,5 мин 7,5–8 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Смажьте блюдо растительным маслом (одна столовая ложка). Положите куриные медальоны на блюдо. Поместите блюдо на подставку. Переверните через три минуты (125 г) или через пять минут (250 г).
Пицца (охлажденная)	300–350 г	4 мин	450 Вт + гриль	7,5–7,5 мин	Разогрейте блюдо для приготовления с хрустящей корочкой. Положите охлажденную пиццу на блюдо. Поместите блюдо на подставку.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Отключить звуковой сигнал можно в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Старт**.

Результат.

- На дисплее отобразится следующее:



- Печь не будет подавать звуковой сигнал каждый раз после нажатия кнопки.

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Старт**.



Результат.

- На дисплее отобразится следующее:



- Печь снова будет подавать звуковой сигнал.

БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь оснащена программой защиты от детей, позволяющей заблокировать печь, чтобы дети или люди, не знакомые с управлением, не могли случайно включить печь. Печь можно заблокировать в любой момент.

1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Часы**.



Результат.

- Печь будет заблокирована (ее функции будут недоступны).
- На дисплее будет отображена буква «L».



2. Чтобы разблокировать печь, вновь одновременно нажмите кнопки **Стоп/Отмена** и **Часы**.

Результат.

Печь снова можно использовать как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Можно использовать в небольших количествах, чтобы предотвратить подгорание продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более восьми минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую посуду.
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут воспламениться.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Может вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для использования в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Можно использовать для разогрева продуктов и напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при быстром разогреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Подходят для непродолжительного приготовления или разогрева. Поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечание
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик с содержанием меламина.
• Пищевая пленка	✓	Можно использовать для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только жаропрочная упаковка или упаковка, подходящая для варки. Не должна быть герметичной. При необходимости проделайте отверстия вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Можно использовать для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащимися в них водой, жиром и сахаром.
Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Быстрое движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая, пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическую посуду нельзя использовать в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи

Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, джемы, варенья и чатни также можно готовить в микроволновой печи. В целом микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, можно топить масло или шоколад (см. раздел с советами и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления

Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой либо подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки

Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата.
Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	4,5–5,5	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9–10	2–3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Зеленый горошек	300 г	600 Вт	7,5–8,5	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь, зеленый горошек и кукуруза)	300 г	600 Вт	7,5–8,5	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в обьеме в два раза. Готовьте под крышкой.
По окончании приготовления размешайте перед тем, как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло.
Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте немного соли и тщательно размешайте. Готовьте без крышки.
Время от времени помешивайте в процессе приготовления и после него. Накройте крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Белый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	16–17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	850 Вт	21–22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	850 Вт	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	850 Вт	18–19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	850 Вт	11–12	5	Добавьте 1 л горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет. Нарежьте свежие овощи на куски одинакового размера. Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи нужно готовить на максимальном уровне мощности (850 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Брокколи	250 г 500 г	4–4,5 8–8,5	3	Выберите соцветия одинакового размера. Расположите их стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5,5–6,5	3	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4,5–5	3	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5–5,5 8,5–9	3	Выберите соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3,5–4	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до тех пор, пока кусочки не станут мягкими.

Руководство по приготовлению свежих овощей (продолжение)

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Баклажаны	250 г	3,5–4	3	Порежьте баклажан на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).
Лук-порей	250 г	4,5–5	3	Порежьте лук толстыми колечками.
Грибы	125 г 250 г	1,5–2 3–3,5	3	Мелкие грибы можно готовить целиком, а крупные нужно разрезать на куски. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Слейте воду перед тем, как подавать на стол.
Лук	250 г	5,5–6	3	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Сладкий перец	250 г	4,5–5	3	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	4–5 7,5–8,5	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5–5,5	3	Порежьте брюкву на маленькие кубики.

РУССКИЙ

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до+20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву

Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса — они часто подгорают и высыхают по краям до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровень мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 850 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт.
Сверьтесь с таблицей. Лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы).
Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева.
При первой же возможности размешайте продукты еще раз перед тем, как подать на стол.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Во избежание резкого закипания жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки.
Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку. Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев.
Это может пригодиться в будущем.
Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.
Дайте продуктам постоять после разогрева, чтобы их температура выровнялась.
Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева, чтобы их температура выровнялась. Если необходимо, помешивайте жидкости во время разогрева и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте после него. Во избежание резкого закипания жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную палочку и размешивать содержимое до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ. Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте постоять в течение двух-трех минут, перед тем как кормить ребенка. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30–40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО. Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогревайте без крышки. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед выдержкой, и еще раз перед тем, как дать ребенку. Всегда проверяйте температуру молока перед тем, как поить ребенка. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ

Температуру детского питания необходимо проверять с особым вниманием, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов. Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время	Время выдерж-ки (мин)	Рекомендации
Детское питание (пюре из овощей и мяса)	190 г	600 Вт	30 с	2–3	Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять две-три минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Детские каши (крупа с молоком и фруктами)	190 г	600 Вт	20 с	2–3	Положите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять две-три минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 50 с до 1 мин	2–3	Тщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в середину вращающегося подноса. Готовьте без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру смеси перед тем, как дать ее ребенку.

РУССКИЙ

Разогревание жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Напитки: кофе, молоко, чай, вода (комнатной температу-ры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	850 Вт	1–1,5 1,5–2	1–2	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поставьте в середину вращаю-щегося подноса. Разогревайте, не накрывая крышкой. Размешайте перед тем, как дать отстояться, и после этого. Соблюдайте осторожность, вынимая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
Суп (охлаж-денный)	250 г	850 Вт	3–3,5	2–3	Налейте суп в глубо-кую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед подачей на стол.
Рагу (охлаж-денное)	350 г	600 Вт	5,5–6,5	2–3	Положите рагу в глубокую кера-мическую тарелку. Накройте ее плас-тиковой крышкой. Время от времени помешивайте во время разогрева, перед выдержкой и перед подачей на стол.

Продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Мака-ронные изделия с соусом (охлаж-денные)	350 г	600 Вт	4,5–5,5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту перед подачей на стол.
Изделия из теста с начинкой и соусом (охлаж-денные)	350 г	600 Вт	5–6	3	Положите изделия из теста с начинкой (например, пельмени или равиоли) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Время от времени помешивайте во время разогрева, перед выдержкой и перед подачей на стол.
Готовые порци-онные блюда (охлаж-денные)	350 г	600 Вт	5,5–6,5	3	Положите охлажденное блюдо, состоящее из двух-трех компонентов, на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.

РАЗМОРОЗКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Микроволновая печь идеально подходит для размораживания. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень удобно в случае неожиданного появления гостей.

Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические зажимы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.

Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись.

Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.

Дайте мясу, птице или рыбе постоять, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет. Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем крупные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от –18 до –20 °C.

Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6,5–7,5 13–14	5–25	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Свиные отбивные	250 г	7,5–8,5		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	14,5–15,5	15–40	Сначала положите куски птицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Целая курица	900 г	28–30		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6–7 12–13	5–15	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Фрукты				
Ягоды	250 г	6–7	5–10	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.

Продукты	Размер порции	Время приготов-ления (мин)	Время выдержки (мин)	Рекомендации
Хлеб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	0,5–1 2–2 ,5	5–20	Разложите булочки по кругу, а хлеб – горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.
Тосты и сэндвичи	250 г	4,5–5		
Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	500 г	8–10		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под верхней частью внутренней камеры печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого подрумянивания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение четырех минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, стейки, рубленые котлеты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и всевозможные тосты.

Важное замечание

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальном положении под потолком внутренней камеры, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на высокой подставке, если не рекомендовано иное расположение.

СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает, только когда дверца закрыта, а поднос вращается. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.
Данная модель печи поддерживает три комбинированных режима: 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице по использованию режима «Гриль».

Важное замечание

Каждый раз при использовании комбинированного режима (СВЧ+Гриль) убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальном положении под потолком внутренней камеры, а не вертикально на задней стенке. Продукты должны располагаться на высокой подставке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.
Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо переворачивать.

Руководство по приготовлению замороженной еды на гриле

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени приготовления на гриле.

Свежие продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)		Рекомендации
			1. одной стороны	2. другой стороны	
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ +Гриль	300 Вт + гриль 1–1,5 2–2,5	Только гриль 1–2 1–2	Разложите булочки на подставке по кругу. Со второй стороны булочки можно поджарить до хрустящей корочки, если нужно. Дайте постоять 2–5 минут.
Французские батоны с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250–300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8–9	-	Положите два замороженных французских батона на подставку рядом друг с другом. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Овощи или картофель, запеченные с сыром	400 г	450 Вт + гриль	13–14	-	Положите замороженный продукт в небольшую круглую чашу из жаростойкого стекла. Поставьте чашу на подставку. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Макаронные изделия (канеллони, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + гриль	14–15	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшую прямоугольную чашу с плоским дном из жаростойкого стекла. Поставьте чашу прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Куриные медальоны	250 г	450 Вт + гриль	5–5,5	3–3,5	Положите куриные медальоны на подставку.
Картофель-фри	250 г	450 Вт + гриль	9–11	4–5	Накройте подставку пергаментной бумагой, затем разложите по ней кусочки картофеля.

Руководство по приготовлению свежих продуктов на гриле

Разогревайте гриль в течение четырех минут.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Размер порции	Мощ-ность	Время приготов-ления (мин)		Рекомендации
			1. одной стороны	2. другой стороны	
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	4–5	4,5–5,5	Положите тосты на подставку рядом друг с другом.
Булочки (уже испеченные)	2–4 шт.	Только гриль	2–3	2–3	Выложите булочки по кругу прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + гриль	3,5–4,5 6–7	-	Порежьте помидоры пополам. Положите сверху немного сыра. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Разместите тарелку на подставке.
Тосты по-гавайски (ананасы, сыр, ветчина)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3,5–4	-	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Затем положите тосты с начинкой на подставку. Затем положите два тоста на подставку один напротив другого. Дайте постоять две-три минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + гриль	4,5–5,5 8–9	-	Порежьте картофелины пополам. Выложите их по кругу на подставку разрезом к нагревательному элементу.

Руководство по приготовлению свежих продуктов на гриле (продолжение)

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин)		Рекомендации
			1. одной стороны	2. другой стороны	
Куски курицы	450–500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	8–9	9–10	Замаринуйте кусочки курицы в растительном масле со специями. Выложите их по кругу на подставке костями к середине. При приготовлении одного куска не кладите его в середину подставки. Дайте постоять две-три минуты.
Отбивные из баранины (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11–13	8–9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и приправьте специями. Разложите их на подставке по кругу. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	Микроволны и гриль	300 Вт + гриль 7–8	Только гриль 6–7	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и приправьте специями. Разложите их на подставке по кругу. После приготовления дайте постоять две-три минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (около 200 г) 2 яблока (около 400 г)	300 Вт + гриль	4–4,5 6–7	-	Удалите из яблок сердцевину, положите внутрь изюм и повидло. Украсьте сверху резаным миндалем. Положите яблоки в чашу из жаропрочного стекла с плоским дном. Поставьте чашу прямо на вращающийся поднос.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой.
Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока оно не растопится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку.
Разогревайте шоколад в течение трех-пяти минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится.
В процессе разогрева размешайте шоколад один или два раза.
Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку.
Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не растает.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут.
Переложите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла.
Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт.
Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ

Положите 600 г фруктов или ягод (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте.
Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 850 Вт.
Несколько раз размешайте в процессе приготовления. Перелейте варенье в небольшие банки с закручивающимися крышками. Поставьте банки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 850 Вт.
Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРИВАНИЕ РЕЗАНОГО МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля по керамической тарелке среднего размера.
Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая.
Дайте постоять в печи две-три минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

ВСЕГДА следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

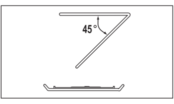
1. Очистите внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой водой с мылом. Промойте и высушите поверхность.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и с роликовой подставки тканью, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите поверхность.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички пищи и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Блюдо можно мыть в посудомоечной машине.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при очистке.

При очистке верхней части печи изнутри удобно повернуть нагревательный элемент вниз на 45° и очистить ее.



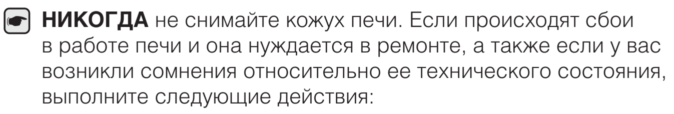
РУССКИЙ

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При хранении или обслуживании микроволновой печи необходимо принять ряд простых мер предосторожности.
Нельзя использовать печь, если в дверце или ее уплотнителе наблюдаются следующие повреждения:

- сломана петля;
- поврежден уплотнитель;
- поврежден или погнут корпус печи.

Ремонт устройства должен выполнять только квалифицированный технический специалист.



НИКОГДА не снимайте кожух печи. Если происходят сбои в работе печи и она нуждается в ремонте, а также если у вас возникли сомнения относительно ее технического состояния, выполните следующие действия:

- отключите печь от сети;
- обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если требуется надолго убрать печь, поместите ее в сухое, защищенное от пыли место.
Причина: пыль и влага могут негативно повлиять на рабочие компоненты печи.

Данная модель микроволновой печи не предназначена для коммерческого использования.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**GE83DTR**
Электропитание	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 850 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 369 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем	23 литра
Вес Без упаковки	 Около 13 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ





AB57

-. Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**

-. Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313, Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Кодовый №: DE68-03761A